



*Philippe Lancelot*

## CHOUILLY 'LE FOND DU BATEAU' 2019 GRAND CRU

Parcelle située en contre bas du lieu dit le 'Montaigu' et de son célèbre pavillon de chasse.

Terre de pinot noir connue jusque début 19<sup>ème</sup> siècle, réputée pour une subtilité égale sinon supérieure à celle d'Ay. De nos jours, délicatesse, version blanche ... une cuvée plutôt ... féminine.

Vinyard located against the bottom of the place called the 'Montaigu' and its famous hunting lodge.

Pinot Noir land known until the beginning of the 19th century, known for its subtlety equal to, if not greater than, that of Ay. Nowadays, delicacy, white version ... a rather ... feminine cuvée.

2144 bouteilles.



### TERROIRS :

**CÉPAGES :**  
100% chardonnay

**CRUS :**  
Côte des Blancs - Chouilly

**ÉCHELLE DES CRUS :**  
Grand cru

**SURFACE :**  
35,64 ares

**ANNÉES DE  
PLANTATION :**  
1971 et 1998

### VINIFICATION :

**COULEUR :** ●

**MILLÉSIME :**  
2019

**ÉLEVAGE DU VIN :**  
Bois / inox

**FERMENTATION  
MALOLACTIQUE :**  
Réalisée

**DÉGORGEMENT  
& DOSAGE :**  
10 janvier 2024

Dosage : 2,75 g/L  
Sulfites : 19 mg/L

### DÉGUSTATION :

**ARÔMES :**  
Fruité, minéral et frais

**ACCORDS :**  
Apéritif et repas, cuvée  
gastronomique

**TEMPÉRATURE DE  
SERVICE :**  
12 à 14 °C selon les envies

*Analyses et fiches  
sur notre site web.*



[philippelancelot.com](http://philippelancelot.com)



---

## PHILIPPE LANCELOT CHAMPAGNE CHOUILLY LE FOND DU BATEAU BLANC DE BLANCS 2019

A smoky and peppery style full of chalky minerality, lemon powder and fresh green apples. Precise on the light-bodied palate, this has zesty, if not racy, acidity. Tight yet polished phenolics and a mineral-laden finish. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink or hold.

Un style fumé et poivré, riche en minéralité crayeuse, en poudre de citron et en pommes vertes fraîches. Précis en bouche, ce vin léger présente une acidité vive, voire racée. Des arômes phénoliques tendus et élégants, et une finale minérale. Issu de raisins cultivés en biodynamie et certifiés Demeter.  
À boire dès maintenant ou à conserver.